

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

### по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ахлюстичева Тамара Александровна

Члены комиссии: Трунищикова Анастасия Ивановна  
Журтак Юлиа Александровна

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» сентября 2023г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли обучающиеся с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли обучающиеся моют руки перед едой?	✓	
Все ли обучающиеся едят сидя?	✓	
Все ли обучающиеся успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?	✓	
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене	148	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню ( <u>без чая</u> )	360	г
Общая масса несъеденной пищи	32	кг
Индекс несъедаемости	60	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

*Ахмедовна Т.А.*  
*Грицакова А.И.*  
*Туртук Ю.А.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица муниципальной образовательной организации, подведомственной департаменту образования мэрии города Новосибирска: \_\_\_\_\_

*Иванов* \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в программное средство «Мониторинг питания и здоровья» - «19» 09 2023 (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>2</sup>

*Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.*

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

**ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ** в школьной столовой **ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ**

19.09.2023г.

Цель проверки:

*Контроль за соответствием ежедневного меню (меню раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и вкусовым качествам предлагаемых блюд.*

Дата проверки: 19.09.2023г.

Председатель комиссии Ахлюстина Тамара Александровна – ответственная по питанию,  
Члены комиссии Кунщикова Анастасия Ивановна, Турпак Юлия Алексеевна

В результате проверки установлено:

1. Столы накрыты в полном соответствии с меню, еда теплая, вкусная.
2. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.
3. В холле перед столовой не работает одна сушилка.
4. Отходы после приема пищи вторых классов составляют 38% от общего количества.

**Вывод по проверке**

Замечаний нет.

Председатель комиссии  
Члены комиссии:

 Ахлюстина Т.А

 Кунщикова А. И.  
 Турпак Ю.А.

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города  
Новосибирска «Лицей №81»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Люлякова Лариса Николаевна – ответственная по питанию,

Члены комиссии: Ахлюстина Тамара Александровна

В присутствии Люляковой Ларисы Николаевны составили настоящую справку о том, что «19» сентября 2023г. в 09 час. 40 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

### В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 ;

---

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3;

подключены 2

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой (на входе) имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да

---

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Люлякова Лариса Николаевна

дежурство учащихся в столовой (как организовано) присутствует (разложены салфетка на столах)

дежурство педагогов да.

чистота зала удовлетворительное

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

на второй перемене: 148 посадочных места из 160

(примечание)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: удовлетворительное

Гигиеническое состояние столов: удовлетворительное

Наличие 2-х комплектов подносов: имеется

Наличие 2-х комплектов столовых приборов: -

Гигиеническое состояние столовых приборов: удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню: соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольного взвешивания проводилось, наличие контрольного блюда имеется

Ассортимент буфетной продукции: имеется

Наличие пищевых отходов: имеются в наличии  
(практически отсутствуют: имеются в наличии: имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1) прилагается

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует:

1. Нарушений не выявлено. В связи с этим рекомендаций нет

Председатель комиссии:

Люлякова Лариса Николаевна \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Ахлюстина Тамара Александровна \_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

**Изучение качества готовой пищи      Дата 19.09.2023 год**

(таблица 1)

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.09.2023 год	Гречневая каша, биточки из говядины, соус сметанный с томатом, чай с лимоном, хлеб (ржаной/пшеничный)	Соответствует	320 гр	308 гр	Соответствует	Еда теплая, приятная на вкус и запаха	Теплое	